



Похувани јаболки со цимет и мед

Постојат многу нови идеи за рецепти со јаболки што просто не можете да ги изброите. Има толку многу различни начини и идеи за нивна подготовка. Еве еден едноставен рецепт инспириран од планинските предели на Италија - похувани јаболки покриени со лесна смеса.



Состојки:

- 2 големи јаболки
- 3 полни супени лажици брашно
- 1 кафена лажичка шеќер
- Малку квасец
- Газирана вода
- Масло (за пржење)

Чекор 1

За почеток исчистете ги и излупете ги јаболките - За овој рецепт најмногу одговараат меки, слатки и сочни јаболки.

Чекор 2

Земете длабок сад и во него измешајте ги брашното, квасецот и шеќерот.

Сипувајте по малку газирана вода постојано матејќи ја смесата додека таа да ја добие потребната густина.

Смесата не треба да биде премногу густа, но треба да биде доволно густа за да создаде слој околу јаболките.

Чекор 3

Врз јаболките ставете малку брашно - тоа ќе помогне на смесата да се залепи.

Потоа ставете ги јаболките во смесата и потрудете се тие да бидат целосно покриени и да не можат да дојдат во директен допир со маслото.

Чекор 4

Ставете ги да се пржат во жешко масло. По една минута свртете ги од другата страна за да се испржат подеднакво. Извадете ги и ставете ги да се исцедат на кујнска салфетка.

Повторете ја постапката со сите јаболки.



Чекор 5

Сервирајте ги на чинија со цимет и мед за маќање. Ова морате да го пробате!

Совет

Правењето на смесата со газирани вода го прави готовиот десерт исклучително лесен. Овие мали парчиња похувани јаболки ќе Ви ја стоплат душата кога времето ќе залади.

Дури можете да ги сервирате и како предјадење со пршута и сирење.

Користени производи:



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk